

〈資料〉

数のつく食べ物

(5) 名前に数字の五がつく食べ物 (その2)

Food Materials and Foods with Numeral in the Name

(5) Food Materials and Foods with Numeral 5 in the Name (Part 2)

森田 潤 司
(Junji MORITA)

【五 (ごき〜ごち)】

五器 [ご-き]

食器。①食物を盛るための蓋付きの器。特に「わん」[日本国語大辞典]。御器とも表記。木製、陶製、金属製などがある[日本国語大辞典]。五器椀* (御器椀)とも呼ぶ。『日葡辞書』(慶応8年-1603~慶応9年-1904)に「Goqi (ゴキ) (訳) 米を入れて食べる木の椀」とある。五器は御器、合器からの転[日本古代食事典]。『名語記』(文永12年-1275)に「茶碗をごきとなづく、如何。答、御器といふ也」とある。「御器」は、漢籍では天子の道具をいい、日本でも皇室関係の人物のための器に対して用いられている[続日本紀][日本国語大辞典]。『落窪物語』(10世紀末成立)にはさらに敬語接頭辞を加えた「御ごき」の語がある[日本国語大辞典]。「ごき」の語源には諸説がある[日本国語大辞典]。①ゴウキ(合器)の約[大言海]。合子器の意[類聚名物考]。ただし、「合器」という語は見えない[日本国語大辞典]。②ゴキ(盒器)の義[俗語考]。③ゴキ(供器)の意[新編常陸国誌(中山信名[著])]。④わん(椀・碗・碗)。特に、修行僧や乞食が食物を乞うために持っている椀をいう[日本国語大辞典]。「ごきを提げる」は、(飯椀を持ち回って物乞いをする意から)非人や乞食になること。乞食をすること[日本国語大辞典]。「ごきも持たぬ乞食」[俚言集覧]は、まったく何も持たないこと。また、その者[日本国語大辞典]。⑤呉器[日本国語大辞典]。高麗茶碗の一つ。形が

禪寺で使う御器に似ていることからの称。五器茶碗*とも[日本国語大辞典]。やがて、④「ごき」は庶民の食器にもいうようになり[日本国語大辞典]、現代方言では単に椀をいうところも多い[日本国語大辞典]。因みに、昆虫のゴキブリ(ゴキカブリ)の「ゴキ」も椀の意味である[日本国語大辞典]。

五器皿 [ごき-ざら]

食物を盛る皿。また、単に食器[日本国語大辞典]。御器皿とも表記。『譬喩尽』(明和3年-1766)に見える「五器皿洗ふやうにもならず」の語句は、皿を洗うようにそう簡単にはすまされぬこと、たやすくことが行なわれないことの譬え[日本国語大辞典]。五器の項も参照。

五木耳 [ご-キクラゲ]

名数。食用となる五種の木耳。桑茸・槐茸・楮茸・楡茸・柳茸の五種を最上の食用木耳とする[本草綱目啓蒙]。『本草綱目啓蒙』(享和3年-1803)に「桑、槐、楮、楡、柳ヲ五木耳トスルコト恭ノ説ニ見エタリ」とある。

五器茶碗 [ごき-ちゃ(ぢゃ)わん]

五器(御器)*に同じ[日本国語大辞典]。五器の項の③を参照。

五器の実 [ごき-の-み]

①五器(御器)*に入れる実のことで、ごはん、飯のこと[日本国語大辞典]。転じて、②食糧あるいは生活の糧の意[日本国語大辞典]。「ごきの実が上がる」、「ごきの実が明く」は、生活の糧を失って食っていけなくなる、生活できなくなること[日本国語大辞典]。また、「ごきの実を上げる」は、生活の糧を奪って食えなくすること[日本国語大辞典]。「ごきの実を離さる」は、生活の糧を奪われ

ること [日本国語大辞典]。

五行 [ゴ-ギョウ]

植物。同名数種がある。①キク科のハハコグサ (母子草) の別称 [日本国語大辞典] [図説草木名彙辞典]。御行・御形とも表記し、オギョウとも呼ぶ。春の七草*の一つ。若苗・若葉を救荒食用 [図説草木名彙辞典] [食べられる野生植物大事典]。花を煙草の代用 [図説草木名彙辞典]。漢名は鼠麴草 [本草綱目啓蒙]。母子草の「ハハコ」は母子の人の人形 (人形) 御形、のことであり [大言海]、ここから「オギョウ (御形)」と呼び、「ゴギョウ (御形)」と誤用され [図説草木名彙辞典]、さらに御行、五行の字を当てたもの。②キク科のクソニンジン (糞人參) の別称 [大和本草] [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典]。御形とも表記 [図説草木名彙辞典]。漢名は黄花蒿 [大和本草] [本草綱目啓蒙]。糞人參の称は葉が人參に似ているが、強い悪臭があるためであり [図説草木名彙辞典]、本種は食用とならない。全草「青蒿」を薬用 (解熱・止血・殺虫薬・抗マラリア剤 artemisinin の原料) [中薬大辞典]。③マメ科のゲンゲ (翹搖・紫雲英)、一般にいう蓮華草 [図説草木名彙辞典]、の別称。岡山県岡山市・児島郡という [日本国語大辞典]。岡山県一部でコギョウ、岡山県岡山市・邑久郡でゴギョウ、岡山県真庭郡・苫田郡でゴンゲ、岡山県浅口郡でギョウギョウという [日本国語大辞典]。五形花*とも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。若芽・葉・花を救荒食用 [図説草木名彙辞典]。全草を薬用 (利尿・解熱・リュウマチに) [図説草木名彙辞典]。④マメ科のシロツメクサ (白詰草) の別称。岡山県御津郡という [日本国語大辞典]。若葉を食用 [食べられる野生植物大事典]。三葉花*・三葉草*とも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。三葉草とも [日本国語大辞典]。⑤キク科のカワラヨモギ (河原艾・河原蓬) の別称。常州 (今の茨城県)・熊野加太村・長門 (今の山口県の一部) という [日本国語大辞典]。若葉を食用 [図説草木名彙辞典] [食べられる野生植物大事典]。全草「茵陳蒿」を薬用 (利尿・駆虫・風邪薬) [図説草木名彙辞典]。⑥タデ科のギシギシ (羊蹄) を山形県東村山郡でゴンギョウという [日本国語大辞典]。新芽・茎・葉を食用 [図説草木名彙辞典] [食べられる野生植物大事典]。

五行草 [ゴギョウ-ソウ]

スベリヒユ科のスベリヒユ (滑菟) の漢名の一つ [書言字節用集] [大和本草] [和漢三才図会] [薬品手引草] [図説草木名彙辞典]。語源について、『大和本草』(宝永7年-1709) には『本草綱目』(明・万暦4年-1596) の蘇頌の説を引いて「その葉は青、梗は赤、花は黄、根は白、子(実)は黒であるので、五行草という」とある。『和漢三

才図会』(正徳2年-1712) も同様に記述。漢名は馬齒莧 [本朝食鑑] [和漢三才図会] [本草綱目啓蒙]・馬莧 [和名抄]・五行草 [大和本草] [薬品手引草]・五方草* [和漢三才図会] [薬品手引草] など [図説草木名彙辞典]。古名ウマビユ (馬莧) [和名抄] [本草綱目啓蒙]。五戩*とも呼ぶ [図説草木名彙辞典]。リンネ (1707~1778年) が本種にオレラケア oreracea (食用蔬菜) の種名を与えた [食べられる野生植物大事典] ように、煮沸・水洗して弱毒成分を除去する必要があるが [図説草木名彙辞典]、茎・葉を救荒食用とする [和漢三才図会] [図説草木名彙辞典] [食べられる野生植物大事典]。茎・葉を薬用 (利尿・解毒) とする [図説草木名彙辞典]。

五行飯 [ごぎょう-めし]

精進料理で出される、五行思想に因んで青・黄・赤・白・黒の五色に着つけたご飯 [精進料理 (日本料理技術選集)]。青菜飯は小松菜か小蕪の葉の煎飯 (煎菜飯)、黄飯は山梔子で色付けした黄金飯、赤飯は小豆の煮汁で色付けした小豆飯、白飯は白飯、黒飯は昆布を燃やして炭にしたものを白ご飯に振りかけた昆布炭飯、または焼き海苔を揉んだものを振りかけた焼き海苔飯。あるいは黒豆の煮汁で炊いたり、鹿尾菜と米とを一緒に炊いたご飯 [精進料理 (日本料理技術選集)]。一度に五種を用いるのではなく、好みで選んで用いてもよい [精進料理 (日本料理技術選集)]。

五器椀 [ごき-わん]

①五器 (御器)*に同じ [日本国語大辞典]。御器椀とも表記。五器の項の①を参照。②飯椀。富山県砺波郡という [日本国語大辞典]。③漆塗りの椀の類。青森県三戸郡という [日本国語大辞典]。④漆を塗る前の木地の椀。静岡県磐田郡という [日本国語大辞典]。

五香 [ご-こう]

①名数。ごか (五香)*ともいう。『食べ物の名数 (6)』の五香の項を参照。②五薫*に同じ [日本国語大辞典]。③植物。キク科のモッコウ (木香) の漢名 [薬品手引書]。五木香 [薬品手引書]。根「木香」を薬用 (健胃・賦香・防虫など) [図説草木名彙辞典]。食用ではない。

五香水 [ご-こうすい (ずい)]

鎌倉時代に灌仏会のために、釈迦の誕生像に注ぐ五つの鉢にたたえておいた、五種の香料を加えた五色の香水 [日本国語大辞典] [日本たべもの歳時記]。五色香水 [日本国語大辞典] [日本たべもの歳時記]。五色の水 [日本たべもの歳時記]。後世、江戸時代からは甘茶で代用する [日本国語大辞典] [日本たべもの歳時記]。

五侯鯖 [ごこう-せい]

①非常な珍味。古代中国、前漢の成帝の時代（紀元前33年～紀元前7年）、成帝の母方の伯父で、婁護という人が、同日に諸侯となった王潭・王根・王率・王商・王逢時の五侯から賜った種々の肉をまじえて煮てつくった御馳走〔西京雜記〕〔大漢和辭典〕〔日本国語大辭典〕。世の人はこれを五侯鯖と呼んだ〔西京雜記〕〔大漢和辭典〕〔日本国語大辭典〕。略して侯鯖とも呼ぶ〔日本国語大辭典〕。「鯖」は、魚と肉とをまぜて煮たもの〔日本国語大辭典〕。転じて、非常な珍味をいうようになった〔日本国語大辭典〕。「鯖」は五侯鯖の素材でコイ科の青魚のこととする説もある。『本草綱目』（明・万曆6年-1578完成）第四十四卷青魚の釋名に「時珍曰く、青の字を鯖とも書く。色に因って名付けたものだ。大なるものを鰻魚という」とあり、集解に「南方多くて以て鮓を作る。古人の所謂五侯鯖は即ち此なり」とある。青魚はコイ科の淡水魚で、中国では重要な食用魚〔原色魚類大圖鑑〕。青魚からさらに転じて、②サバ科の海水魚サバ（鯖）の別称〔薬品手引草〕。

五合蕎麦 [ごごう-そば]

満腹になる蕎麦の量〔蕎麦の事典〕。長野県や群馬県勢多郡北橋村真壁（今の渋川市北橋町）では蕎麦振る舞いの時の一人前の分量は、蕎麦粉五合（約500g）が標準とされていた〔蕎麦の事典〕。「四合餅五合饅頭」というところもある〔蕎麦の事典〕。旧北橋村（今の渋川市北橋町）では、蕎麦のつなぎに黄蜀葵を使う〔蕎麦の事典〕。

五香粉 [ごごう-ふん]

中国料理用の代表的混合香辛料。ウーシャンフン〔中国食物事典〕。材料の臭み消しや香りつけに用いられる。「五香」とは「種々の」という意味で、五種類のスパイスに限られているわけではない〔中国食物事典〕。一例に、スターアニス（大茴香・八角*）、カツシア（桂皮・シナモン）、フェネル（茴香・小茴香）、クローブ（丁香）、山椒（花椒）を混合〔中国食物事典〕。

五穀 [ご-こく]

いくつかのたなつもの（五穀）*・いくつかのたなつもの（五穀）*とも訓ずる。『食べ物の名数五穀（上）・（下）』、『食べ物の名数（3）穀物の名数』を参照。

五穀粥 [ごこく-かゆ（がゆ）]

米・麦・小豆・大豆・黍など五穀*を混ぜて炊いた粥。愛媛県道後平野の重信町では陰暦11月23日のお大師講（「虫けらさんの供養」ともいう）に、炊いて食べる〔聞き書愛媛の食事〕。また、この粥を菜っ葉に少し盛って野菜畑に供え、田畑を耕作中に知らずに殺した虫の供養をする。翌朝、この粥が凍みていればその年は豊作だと伝

えられている〔聞き書愛媛の食事〕。

五穀糖 [ごこく-とう]

越後国（今の新潟県）の名物菓子の一つ〔日本国語大辭典〕〔日本の和菓子〕。大豆・米・粟・麦・小豆の五種類の穀物を粉末材料にして拍子木の形に押し固めたもの〔日本の和菓子〕。落雁に似ている〔日本国語大辭典〕。

五五三 [ご-ご-さん]

五五三の献立、五五三の膳ともいう。①儀式正餐の膳立ての法式の一つ〔茶道名数事典〕。膳の数をいう。七五三の膳*のうち、七の膳を略して五の膳までとしたもの〔広辞苑〕。記録に現れる五五三は『鸚鵡籠中記』（正徳5年-1715）2月17日の記述が初出という〔食生活語彙五種便覧〕。『貞丈雜記』（天明4年-1784頃）に、「五五三というは、七五三を略して、飯でも湯漬でも五の膳まで出すなり、」とある〔日本国語大辭典〕。同書によれば、「五」とは飯でも湯漬でも五の膳まで出すこと。次の「五」とは五献まで出すこと、「三」とはきやらの膳で、三の膳まで出すことである。しかし、時代を経るにしたがって変化し、②祝儀の馳走の膳立てで、菜の数をいう〔広辞苑〕。五五三は七五三*の本膳の菜を二つ除いたもので、本膳（一の膳）には御飯または湯漬と五色（五菜）を出し、汁を一つつける（一汁五菜）。二の膳には五色（五菜）を出し、汁を一つつける（一汁五菜）。三の膳には三色（三菜）を出し、汁を一つつける（一汁三菜）〔広辞苑〕〔日本料理由来事典〕〔茶道名数事典〕。『当流節用料理大全』（正徳4年-1714）に五五三の本膳、二の膳、三の膳の膳立て図が、七五三ならびに五三二*の本膳、二の膳、三の膳の膳立て図とともに、記載されている。『日本料理法大全』（明治31年-1898）にも、五五三および精進五五三の三献、本膳、二の膳、三の膳の献立が、五三二*および五三三*の場合の献立とともに記載されている。江戸時代の大名の婚礼料理では、式三献、七五三膳、七種菓子、御三献、五五三御膳、五種御菓子、袱紗料理の順で続く〔茶道名数事典〕。現在では方式の明らかでないところがある〔茶道名数事典〕。七五三の膳の項も参照。

五菜 [ご-さい]

①名数。甘・酸・鹹・苦・辛の五味*に配した五種類の野菜〔日本国語大辭典〕。『食べ物の名数（4）葷菜類の名数』の五菜の項を参照。②五種類のおかず（御菜）〔日本国語大辭典〕。二汁五菜*などという。

五才 [ご-さい]

漁獲物の領主への現物上納分または漁業主の現物取得分〔広辞苑〕。御菜とも表記。

五彩漬 [ごさい-づけ]

千葉県九十九里浜地方や茨城県鹿島地方の背黒鰯と大根など野菜を組み合わせた漬物 [聞き書千葉の食事] [聞き書茨城の食事]。一種の発酵漬である [聞き書茨城の食事]。語源不詳。「五彩」は「御菜」の転じたものか。鹿島灘地方では「塩からこうこ」とも呼び [聞き書茨城の食事]、九十九里浜地方では鹿島漬・大根漬とも呼ぶ [聞き書千葉の食事]。もとは茨城県鹿島地方での食べ方で、鰯船が銚子港へまわり船で入港したことから、九十九里浜地方にも伝わったといわれている [聞き書千葉の食事]。千葉県山武郡九十九里町藤下でのつくり方は、背黒鰯か中羽鰯 500 匁 (1,875 グラム) の頭とはらわたを除き、魚が白くなるまで塩をふって、一晚塩漬けする。それをよく水洗いして水気を切っておく。大根半本を短冊に切り、生薑と唐辛子をせん切りにする。魚と野菜を交互に重ね、重石をする。2 週間くらいたつとおいしくなる。さか押し (桶を逆さにして重石をする) をし、汁気を捨ててから食べる。大根に味がしみておいしい。人参を入れるときれいである。冬の間の日常のおかずとして親しまれている [聞き書千葉の食事]。鹿島灘沿岸の茨城県波先町 (今の神栖市) でのつくり方は、新しい鰯の内臓をとり、よく洗い、鰯の量の三割か四割の塩で塩漬けにし、重石をして 2、3 日漬けておく。次に塩漬鰯を臭みの抜けるまで水で何回も洗いぬく。これがこつである。鰯の血抜きを上手にすると、さっぱりとした味にできあがる。生大根を三分 (約 9.09 ミリメートル) くらいの輪切りにして、樽に漬ける。漬け方は、大根と鰯を交互に重ねていくが、鰯に塩をまぶすことを忘れないようにする。押し蓋をし、全重量の二倍くらいの重石を平らに乗せ、その上を、埃が入らないように、南京袋 (麻袋) で覆っておく。20 日ほどしたら、日光の当たるところに 2、3 時間出す。これは発酵させるためであろう。完全に漬かると、鰯が白っぽくなり、汁も白っぽくなる。材料は鰯ばかりでなく、秋刀魚や塩鮭でもおいしい。大根は、肉質のやわらかな理想大根か聖護院大根がよい。漬けこむのは 11 月末か 12 月で、正月に食べはじめるようにする [聞き書茨城の食事]。

五齋煮 [ごさい-に]

江戸時代の味のあっさりした魚の煮物料理。五菜煮とも表記 [四條家法式]。名称は、簡単な総菜用料理の意の「御菜煮」から転じたもので、「五齋煮」としたのはいかにも御馳走らしく思わせるためという [たべもの語源辞典] [日本料理由来事典]。料理はいくつかある。① 鯖を白焼にして、煮出し汁と溜まり醤油で煮た料理 [名数数詞辞

典] [図説江戸料理事典]。『四條家法式』の寛永 3 年 - 1626 の後水尾天皇二条城行幸の際の献立では「五菜煮」とあり [古事類苑 (飲食三) 収載] [日本国語大辞典]、その調理法は明確ではないが、同書に「鯖 一塩あて、酒に醤油少加へ」とある [食生活語彙五種便覧]。また、『料理物語』(寛永 20 年 - 1643) には「ごさいに さはらを白やきにして、だしたまりにて煮申す事也」 [図説江戸料理事典] [飲食事典] [日本国語大辞典] とあり、『古今料理集』(寛文 10 年 - 1670 ~ 延宝 2 年 - 1674 頃) や『江戸料理集』(延宝 2 年 - 1674) には、「五齋煮とは 右せんば煮の魚を、生にて取り合わせなしに、かるく塩煮等にして出す事なり」とある [図説江戸料理事典] [食生活語彙五種便覧]。② ① に大根を加えて煮た料理 [日本国語大辞典]。大根を中織切りにし、煮出し汁で軟らかく煮たところへ、淡塩をした魚を加え、酒と醤油で薄味に仕立て、生姜の絞り汁を落とす [飲食事典] [名数数詞辞典]。あるいは、③ (鯖、鰯、鯖などの) 背の青い魚を取り合わせなしで軽く塩味で煮た料理 [日本国語大辞典] [図説江戸料理事典] [たべもの語源辞典]。上述の書のうち、『古今料理集』と『江戸料理集』の別の個所に「五齋煮はいずれの魚にても水煮にして 出し様に酒と醤油で喰塩にあんばいしてあわにて出すべし。但しかるき魚ならば出しをつかふべき也 是は生よりとりわけ一塩等を用いてよし」とある [図説江戸料理事典] [食生活語彙五種便覧]。焼き物に五齋浜焼き* という仕方もある [続日本料理法大全]。

五菜葉 [ゴサイ-バ]

植物。同名数種がある。御菜葉・御祭葉とも表記 [日本国語大辞典]。いずれもその葉に食物 (御菜) を載せて供する故の称とされる [広辞苑]。五菜葉は転。ゴシャバとも呼ぶ [本草綱目啓蒙] [日本国語大辞典]。① トウダイグサ科のアカメガシワ (赤芽柏・赤芽榊) の別称 [物類称呼] [本草綱目啓蒙] [日本料理由来事典] [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典] [世界有用植物事典]。近畿・岡山県でいう [日本国語大辞典]。播州 (今の兵庫県南西部) でコサイバ、紀伊 (今の和歌山県・三重県南部) でコサバ、山城 (今の京都府南部) でコシャハ・コシャバ、城州 (今の京都府南部) 白川・京都府・和歌山県日高郡でゴシャバ、長州 (今の山口県西部)・防州 (今の山口県東南半分) でゴサバという [日本国語大辞典]。赤く柔らかい春の若い葉は天麩羅に、茹でて水にさらし和え物や浸しものにして食べる [食べられる野生植物大事典] [日本料理由来事典]。大きな葉は食物の包装・食器に用いることから [図説草木名彙辞典] [食べられる野生植物大事典]、菜盛葉とも呼ぶ [世界有用植物事典]。種子・樹皮・葉は赤色の染

料 [図説草木名彙辞典]、果実表皮の毛は薬用（駆虫）、樹皮は薬用（健胃薬）、葉も薬用（腫れ物の外用薬）[図説草木名彙辞典] [日本料理由来事典]。②アオイ科のイチビ（茵麻）の別称 [大和本草] [本草綱目啓蒙] [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。食用ではない。殻を^{はくち}に用いる。③シナノキ科のツナソ（綱麻）の別称 [図説草木名彙辞典]。食用ではない。茎の繊維をジュート材とする [図説草木名彙辞典]。④サルトリイバラ科のサルトリイバラ（猿捕茨）の別称 [図説草木名彙辞典]。五郎四郎芝*とも呼ぶ [本草綱目啓蒙]。実・葉を食用 [図説草木名彙辞典] [食べられる野生植物大事典]。根茎を薬用（痛風・梅毒など）[図説草木名彙辞典]。葉を煙草の代用、また、餅包みに使用 [図説草木名彙辞典]。

ゴサイボヅル [ゴサイボ-ヅル]

アケビ科のアケビ（木通・通草）の別称 [図説草木名彙辞典]。若狭（今の福井県）でいう [本草綱目啓蒙]。語源不詳。新芽・花・果実を食用、新芽・葉を飲料、種子を「木通油」とする [図説草木名彙辞典]。

五齋浜焼き [ごさいはま-やき]

料理 [続日本料理法大全]。『古今料理集』（延宝2年-1674以前か）巻之六に「口伝」として「五齋浜やきの事」と記載されるが、詳細不明。

五三三 [ご-さん-さん]

五三三の献立・五三三の膳ともいう。祝儀の馳走の膳立てで、菜の数をいう。七五三*の膳を省略した五三三*の膳から、さらに、二の膳の菜を二つ除くもの [日本料理由来事典]。すなわち、本膳は五菜とし、汁を一つつけ、二の膳は三菜とし、汁を一つつける。三の膳は三菜とし、汁を一つつける [日本料理由来事典]。『四條家法式』（寛永3年-1629以降）に式三献および五三三膳の三つの膳の膳立てと菜の数について記載がある [古事類苑（飲食部二）] 記載。『大草殿より相傳之間書』（天文4年-1535～天正元年-1573成立か）には「五三三御めし集養の事」（五五三の御飯の食べ方）について記載がある [群書類従] 記載。『古事類苑（飲食部二）] 記載。『日本料理法大全』（明治31年-1898）にも、五三三および精進五三三の三献、本膳、二の膳、三の膳の献立が、五三三*および五三三*の場合の献立とともに記載されている。七五三の項も参照。

五三竹 [ゴ-サン-チク]

イネ科マダケ属のホテイチク（布袋竹）の別称。語源不詳。コサンダケ（小枝竹・虎山竹・五三竹）とも呼ぶ。徳島県吉野川北岸地方では筍を和え物にする [聞き書徳島鳥の食事]。孟宗竹の筍はあくが強いので、糠を入れて茹

でるが、五三竹の筍は細く、あくがないので、そのまま茹で、一寸（約3センチ）あまりの大きさに切り、醤油で煮て下味をつけておく。播り鉢に木の芽を入れてよく播り、味噌を入れてさらに播り、なめらかな木の芽の和え衣をつくる。これで五三竹の筍を和える。初夏の手間をかけたふだんのおかず [聞き書徳島鳥の食事]。

五三二 [ご-さん-に]

五三二の献立・五三二の膳ともいう。祝儀の馳走の膳立てで菜の数をいう。五三三*の膳を省略したもの。すなわち、七五三の膳*から見ると、本膳から菜を二つ除き五菜とし、汁を一つつけ、二の膳から菜を二つ除き三菜とし、汁を一つつける。三の膳は菜を一つ除き二菜とし、汁を一つつける。『四條家法式』に式三献および五三二膳の本膳、二の膳、三の膳の三つの膳の膳立てについて記載されている [古事類苑（飲食部二）] 記載。『当流節用料理大全』（正徳4年-1714）にも五三二の本膳、二の膳、三の膳の膳立て図が、七五三*ならびに五三三*の膳立て図とともに記載されている。『料理献立』 [古事類苑（飲食部二）] 記載。年頭御式には朝御膳ならびに夕御膳の二十十菜の五三二の膳の献立が記載されている。『日本料理法大全』（明治31年-1898）にも、五三二および精進五三二の三献、本膳、二の膳、三の膳の献立が五三三*および五三三*の献立とともに記載されている。七五三の膳の項も参照。

五色 [ゴ-シキ]

①名数。五種類の色。特に青・赤・白・黒・黄の五種類の色をいう [広辞苑]。また、②種々の色をいう [広辞苑]。五色は多種多様さを表す言葉でもある [数のつく日本語辞典]。各色は五行思想から方角や季節を示し、青は木・東・春を、赤は火・南・夏を、白は金・西・秋を、黒は水・北・冬を、黄は土・中央・土用を示す。五色は瑞色といわれ、食品を五色に着色し幸福を願う。植物にも同名数種がある。③ウリ科のゴシキウリ（五色瓜）*の略称 [図説草木名彙辞典]。五色の瓜*とも呼ぶ。転じて、④ウリ科のウリ（瓜）の別称 [伊京集（室町）] [図説草木名彙辞典] [名数数詞辞典] [日本国語大辞典]。ゴシヨク（五色）*とも訓ずる [増刊下學集] [名数数詞辞典] [広辞苑]。⑤ナス科の辛味種トウガラシ（唐辛子）の一品種 [食材図典] [新版食材図典]。ゴシキトウガラシ（五色唐辛子）*の略称。果実が成熟するにつれて、淡緑から紫、黄、橙、赤へと変色することからの称 [食材図典] [新版食材図典]。主に觀賞用で、果実は極小で、辛みが強い [食材図典]。

五色揚げ [ごしき-あげ]

数のつく食べ物

五色*に色分けした揚げ物。変わり揚げや掻き揚げの応用料理で、近年になってからの新しい料理 [日本料理由来辞典]。衣に変化をつける場合と材料に変化をつける場合がある [日本料理由来辞典] [料理用語事典]。すなわち、①材料に五種類の違った色の衣をつけた揚げ物。⑦材料に小麦粉、溶き卵、青・赤・黄・白と色付けした新挽き粉あるいは黒胡麻をつけて油で揚げる [読む食辞苑]。また、④みじん切りしたパセリなどで緑色、人参で赤色、揉み海苔で黒色、干し湯葉で黄色、新粉で白色を表すように、材料にまぶして揚げる [日本料理由来事典]。②いろいろな野菜を材料とした精進揚げ [新版食物事典] [数のつく日本語辞典] [広辞苑] [日本国語大辞典]。人参、牛蒡、蓮、薩摩芋、隠元豆など五種類の材料を組み合わせて揚げる [日本料理由来事典] 1。

五色いも [ごしき-いも]

五色*に彩った薩摩芋の菓子。『甘藷百珍』(寛政元年-1789)に奇品の四十八として記載される「色付けいも」の一つ。薩摩芋を蒸して裏漉ししたものを、紅堅で赤色、青粉で青色、釜底墨で黒色、紅堅に青粉を混ぜて紫色、藷精(芋澱粉)で白色、山梔子で黄色の五色に着色し、砂糖を混ぜ合わせ、小さく丸める [甘藷百珍] [日本料理法大全]。

五色瓜 [ゴシキ-ウリ]

略して五色*とも [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。①古代中国長安の東の門の外で穫れたという五色の瓜* [日本古代食事典] [唐類函 (明・萬曆46年-1618序刊)] [日本国語大辞典]。孟浩然 (689~740年)の漢詩に〈五色瓜〉の語があり、また、『明衡往来』(11世紀中頃か)下末に〈五色之瓜〉の語がある [日本国語大辞典]。転じて、②ウリ科のウリ(瓜)の別称 [図説草木名彙辞典] [日本国語大辞典]。

五色蝦・五色海老 [ゴシキ-エビ]

イセエビ科の大形のエビ(蝦・海老) [日本国語大辞典] [美味しいマイナー魚介図鑑] [魚介類2.5万名前大辞典] [魚介類別名辞典]。アオエビ・イノーエビとも呼ぶ [魚介類別名辞典]。伊勢海老(竜蝦)のうちで五色にして両方の大髭が白いもの [本草綱目啓蒙]。房総以南の岩礁性の浅海に生息 [日本国語大辞典]。食用に適するが [魚介類2.5万名前大辞典] [日本国語大辞典]、主に剥製にして装飾用とする [日本国語大辞典]。沖縄では祝い事に欠かせないエビ蝦 [美味しいマイナー魚介図鑑]。

五色欠餅 [ごしき-かきもち]

江戸時代、醒ヶ井餅に倣って、江戸でつくっていた五種類の欠餅 [嬉遊笑覧] [日本国語大辞典]。醒ヶ井餅は近江

国醒ヶ井宿(今の滋賀県米原市醒井)の名物の欠餅で [木曾路名所図会 (秋里籬島 [著] 文化2年-1805)], 伸し餅を陰干しにして鉋で薄く削ったもの [日本国語大辞典]。

五色かまぼこ [ごしき-かまぼこ]

五色*に彩った蒲鉾。江戸時代の料理書『万宝料理秘密箱』(寛政12年-1800)に記載される。紅粉(赤)、緑粉や青菜の汁(青)、梔子の汁(黄)、黒豆や鍋炭(黒)などが色付けに使われている。

五色辛子漬 [ごしき-からしづけ]

熊本名物の漬け物 [漬け物 (新・食品事典⑧)]。椎茸、茄子、大根、その他の野菜を取り混ぜて辛子で漬けたもの [漬け物 (新・食品事典⑧)]。

五色蒟蒻 [ごしき-こんにやく (ごんにやく)]

江戸時代の五種五色*の蒟蒻料理。江戸中期の『蒟蒻百珍』(弘化3年-1846)に記載される。青菜の搾り汁で緑色、梔子の実の汁で黄色、鍋墨で黒色、紅色色素や赤んじろで赤色に染めた蒟蒻をつくり、これに普通の蒟蒻を加えて五色の蒟蒻とし、好みに合わせて調理する。

五色栄螺 [ゴシキ-サザエ]

リュウテンサザエ科の巻き貝コシダカサザエ(腰高栄螺)の別称 [日本国語大辞典]。貝殻が大きさ一寸(約3センチ)ばかりの小形で、とげ状の突起はないものの、栄螺に似ており、色が緑褐色や赤褐色など変化に富むこと [大言海] からの称。色栄螺とも呼ぶ [大言海]。房総以南の暖海沿岸に分布 [魚介類2.5万名前大辞典]。食用 [大言海]。

五色汁 [ごしき-じる]

大根・人参・牛蒡・油揚げ・豆腐の五種の実が入った溜まり醤油味の汁 [日本の食事事典II] [聞き書岐阜の食事]。美濃地方でお盆のお供えの一つ [聞き書岐阜の食事]。

五色素麺 [ごしき-そうめん]

愛媛県松山名物の五色*に染め分けた極細の素麺 [広辞苑] [読む食辞苑] [新版食物事典] [日本料理由来事典]。素麺を、梅肉または砂糖大根で赤色、蕎麦粉で茶色、抹茶で緑色、卵の黄身あるいは梔子の実で黄色、小麦粉または山芋で白色に着色し、組みあわせたことに由来する称 [たべもの起源事典]。江戸初期の寛永12年-1635、桑名藩主・久松定行が伊予松山藩主に国替えになって赴任したとき、随行した素麺商長門屋市左衛門が桑名素麺の技術を伝え、長門素麺の名で売り出した [たべもの起源事典] [新版食物事典]。江戸中期享保7年-1735に八代長門屋市左衛門が「椿さんの大祭」に参拝途中、娘の下駄に五色の糸が絡まったのを手がかりに、紅花、梔子、高菜などで着色を試みた [日本料理由来事典]。これを五代藩主

定英が幕府や朝廷中御門天皇に献上したところ、「五色の唐糸のように美しい」と賞賛されたことから、五色素麺と呼ぶようになったという〔たべもの起源事典〕。

五色蕎麦 [ごしき-そば]

五色*に染め分けた蕎麦。変わり蕎麦の一種。白・赤・青・黄・黒の五色の蕎麦を一つの蒸籠に盛り分ける〔蕎麦の事典〕。江戸時代、瀬戸物町（日本橋室町）の近江屋で三色蕎麦*とともに名物蕎麦であった〔蕎麦全書〕。五色蕎麦は節句蕎麦、雛蕎麦〔日本国語大辞典〕としても用いられる〔蕎麦辞典〕。これは江戸中期に始まった雛祭りの風習で、3月3日桃の節句の翌日に、雛壇に「ひなそば」と称えて、五色蕎麦を供え、お雛様にまた来る年までの別れを告げる〔そば事典〕。蕎麦は白い更料を台として、赤は本紅または海老切り、青は蓬の芽〔新版食物事典〕または挽き茶〔蕎麦の事典〕あるいは青海苔、黄は卵切り（卵黄）、黒は板昆布を焼いて粉にしたものまたは黒胡麻を加えて、色付けする〔そば事典〕〔蕎麦辞典〕。白は更料のままとする。縦五列に盛ったり、斜めに並べたり、渦巻き型にして五色を円形にしたりと色美しく供える〔蕎麦辞典〕。他に、お祝いのもの、趣味の蕎麦や会合に用いられることもある。店によってはそれぞれの色を白妙（更料）、あかね（本紅染め）、黒胡麻（黒胡麻粉入り）、みどり（抹茶切り）、右近（卵黄入り）と銘をつけている〔そば事典〕。

五色鯛 [ごしき-たい（だい）]

五色*に染めた鯛の播り身を重ねて蒸した料理〔日本料理由来事典〕。祝膳にふさわしい料理〔日本料理由来事典〕。つくり方は、鯛の片身を三枚に卸して皮をひき、精肉の部分だけを包丁で叩き、石臼または播り鉢で播り身とする。これに少量の塩と食用の色素を加え、別々に播り混ぜ、五色に染め分ける〔日本料理法大全〕〔飲食事典〕。これらを紙のように薄く伸ばし、白色を一番下にして廉に取り〔飲食事典〕、間に葛粉をふり、玉子の白身を塗りながら一色ずつ五色を重ね、竹の皮で巻き締め、布で包んで蒸す。蒸し上がりを冷まして使う〔日本料理法大全〕〔茶道名数事典〕〔日本国語大辞典〕。あるいは、日に干して乾燥する〔飲食事典〕。使い方に合わせて切る〔日本料理法大全〕。江戸時代の『鯛百珍料理秘密箱』（天明5年-1785）に記載されたつくり方では、播り身ではなく鯛の片身を三枚に卸したものを用いている〔日本料理由来事典〕。五色は、白は三枚に卸した鯛の身そのまま、赤は生臙脂（紅花染料）につけた紅粉鯛、黄は梔子の実の煎じ汁につけた山吹鯛、青は大根の葉か菜の葉などの青菜の搾り汁につけた青鯛、黒は黒豆の汁に鍋炭をあわせ

酒を少し入れたものにつけた浅黄鯛とする〔祝いの食文化〕。以下の操作は現在と同じである〔日本料理由来事典〕。三色鯛*のときの染汁は好みにまかす〔鯛百珍料理秘密箱〕。

五色玉子・五色卵 [ごしき-たまご]

五色*に染めた玉子を使った料理。江戸時代の料理書『万宝料理秘密箱』（天明5年-1785年）に記載される。白は白身のまま、青は白身を青菜の汁で染めたもの、赤は生臙脂（紅花染料）で染めたもの、黒は鍋墨を摺って漉したもので染めたもの（髻玉子）、黄は玉子の黄身。この五色をあわせ、料理により蒸したり焼いたりする〔日本料理法大全〕〔茶道名数事典〕。

五色団子 [ごしき-だんご]

五色*に色付けした団子。①粟団子・糝粉団子・草団子・紅色に色付けした団子・普通の団子の五種〔日本国語大辞典〕。また、②団子に五種類の餡（小豆餡・白餡・紅餡・挽茶餡・潰し餡など）をつけたもの〔日本国語大辞典〕。江戸時代創業から230年続く宮城県塩竈市の「おさんご茶屋」の「五色だんご」は、漉し小豆餡・胡麻・胡桃・醤油・づんだの五色の餡をつけたもの。③白・紅・緑の三種の団子に、餡（小豆餡・紅白餡・碾茶餡など）をつけたもの〔広辞苑〕。

五色粽 [ごしき-ちまき]

江戸時代の菓子。白本羊羹と同じようにして、種を五分分して五色*に染め、粽形に笹で巻く〔古今新製秘録〕。また、同じく五色の種をつくり、五色を寄せて、一本が五色になるようにして、笹で巻いたものは錦粽という〔古今新製秘録〕。

五色茶漬 [ごしき-ちゃづけ]

江戸時代、五品の菜および香の物（漬け物）を添えて供した茶漬飯〔広辞苑〕〔新版食物事典〕〔日本国語大辞典〕。安価なものとして流行した〔新版食物事典〕〔日本国語大辞典〕。

五色糖 [ごしき-とう]

板状有平糖一つ〔和菓子の系譜〕。藍色、白色、黄色、茶色などの大縞のあるもの〔和菓子の系譜〕。板状有平糖には他に八重錦*などがある。また、丸形有平糖には万代糖*などがあり、有平細工には千代結び*などがある〔和菓子の系譜〕。

五色唐辛子 [ゴシキ-トウガラシ]

ナス科のトウガラシ（唐辛子）の観賞用園芸品種〔日本の野菜〕。五色*とも〔新版食材図典〕。果実の色は成熟するにつれて黄白色から紫色、黄色、橙色、赤色の五色に変わり、一株に様々な色の極小の果実が同時につく〔日

数のつく食べ物

本の野菜〕。食用にもなる。辛味種^{トウガラシ}唐辛子の仲間〔日本の野菜〕なので、辛みが強い〔食材図典〕。熱帯・亜熱帯では同様の極小果が、生果、干果とも香辛料として利用される〔新版食材図典〕。

五色生菓子〔ごしきーなまがし〕

生菓子。石川県金沢地方の婚礼祝儀菓子「日月山海里」のこと〔縁起菓子・祝い菓子〕〔47都道府県・和菓子／郷土菓子百科〕。天地の恵を表す五色^{ごしき}の華やかな生菓子を詰め合わせたもので、婚礼のある家に親戚などが贈る〔縁起菓子・祝い菓子〕。「おひやんまい」の称は「お部屋見舞い」からの転という〔縁起菓子・祝い菓子〕。五色饅頭^{ごしきまんじゅう}*〔47都道府県・伝統行事百科〕・御饗宴菓子ともいう。

「日月山海里」はそれぞれ天地自然を表したもの〔縁起菓子・祝い菓子〕〔47都道府県・和菓子／郷土菓子百科〕。「日」（ささら）は餡入りの白い餅の三分の一を赤い道明寺粉でまぶして日の出を表す。「月」（饅頭）は白い酒饅頭で満月を表す。昔は白い餅の表面に道明寺粉と引き糖を混ぜたものをまぶして「月にむら雲」を表し、黒胡麻を散らして雁行を表していた。「山」（えがら）は黄色のいがら饅頭（漉し餡入りの餅の表面に山梔子^{クネナシ}で黄色に色付けた米粒をまぶして蒸したもので、「黄金に輝く岩山」を表すともいわれるが、山の幸の栗^{クリ}を表す。「海」（うずら）は漉し餡入りの菱形の白い餅で、並べることで海の波をかたどっている。「里」（羊羹）は黒い蒸し羊羹で村里の田の面をかたどる。昔は四角い田んぼを表していたが、「角が立つ」ので丸くしたようである。

起源は、今から400年ほど前、一人の茶人が自分の田で穫れた初米で天地の恵をあらわす「日月山海里」に因んだ菓子をつくり、藩主前田侯に献納したところ大いに喜ばれ、以後毎年献納するようになったとのことである〔縁起菓子・祝い菓子〕。慶長6年-1606年、時の將軍秀忠公の息女が加賀藩前田利常侯に輿入れた際、御用菓子職人樫田吉蔵が先の菓子を五重の菓子器に入れ献上したところ、大層気に入られたとのことで、以来、武家町人も祝い事に使うようになったという〔縁起菓子・祝い菓子〕。こうした城中菓子が市中に出回るのは明治10年-1877以降と考えられている〔47都道府県・和菓子／郷土菓子百科〕。

五色膾〔ごしきーなます〕

大根、人参、干し柿、胡瓜、柚子などいろいろな色のものを取り混ぜ、彩りよくつくった膾〔広辞苑〕〔日本国語大辞典〕。『料理切方秘伝抄（通称庖丁秘密）』下（天明5年-1785）に記載される。『当流節用料理大全』（正徳4年-1714）には五色の膾^{ごしきのなます}*として同じ内容が記載される〔日本

料理由来事典〕。魚を用いたものに鱸の五色膾^{スズキ ごしきなます}*がある。

五色の石〔ごしきーのーいし〕

高知県七福堂の五色飴。高知県桂浜の五色の石に因んだ称〔新版食物事典〕。

五色の瓜〔ごしきーのーウリ〕

五色瓜^{ゴシキウリ}*・五色^{ゴシキ}*とも。①古代中国長安の東の門の外で穫れたという五色の瓜〔日本古代食事典〕〔唐類函（明・萬曆46年-1618序刊）〕〔日本国語大辞典〕。②都の東の門の外で採れた五色の味のよい瓜〔日本古代食事典〕。小野小町をモデルにしたとされる『玉造小町壮衰書』（平安中期～末期）の主人公玉造小町が口にしたというぜいたくな食物（五孫の李^{ごそん すもも}*・五色の瓜^{ごしき うり}*・七斑の茄^{しちはん なす}）の一つ〔日本古代食事典〕。

五色のおいり〔ごしきーのーおいり〕

香川県三豊郡笠田村の婚礼のときの食べ物〔聞き書香川の食事〕。薄く熨した餅を賽の目に切り、炒って膨らませたものを砂糖とにつき（肉桂粉）で味付けし、深紅・紅・黄・青・白の五色に着色したもの〔聞き書香川の食事〕。稲藁を編んで俵にし、中に割竹を張って五色のおいりを入れ、軽く締めて俵装にし、婚礼三日目に実家から婚家に送り届ける〔聞き書香川の食事〕。婚家ではよく見えるところに飾る〔聞き書香川の食事〕。

五色の酒〔ごしきーのーさけ〕

カクテルの一種。マラスキーノ（白色）、ストロベリー酒（赤色）、ペパーミント（青色）、キュラソー（黄色）、ブランディ（褐色）のわずかず比重の異なる五種五色のリキュールを杯につぎ、混ぜないで白・赤・青・黄・褐と美しく積層したもの〔名数数詞辞典〕〔飲食事典〕〔新版食物事典〕。原名はプースカフェ（pousse-café）〔飲食事典〕。ストローで飲めば任意の層から飲める〔新版食物事典〕。最初フランスで流行し、やがてヨーロッパ全体に広がり、わが国でも明治末から昭和初期にかけて流行した〔名数数詞辞典〕〔日本国語大辞典〕。この他、七色（レインボー）、三色、二色などの酒がある。

五色の茄子〔ごしきーのーナス（ナスビ）〕

名数。中国の五種類の茄子^{ナス}〔日本国語大辞典〕。『和漢三才図会』（正徳2年-1712）茄子の条は、『本草綱目』を引いて渤海茄^{ボツカイカ}・番茄^{トマテ}・紫茄^{ムラサキ}・水茄^{スイカ}・藤茄^{フジカ}の五種を挙げている〔日本国語大辞典〕。

五色の膾〔ごしきーのーなます〕

『当流節用料理大全』（正徳4年-1714）に記される膾^{なます}料理。『料理切方秘伝抄（通称庖丁秘密）』下（天明5年-1785）には五色膾^{ごしきなます}*と記載される。

五色菓〔ゴシキーヒユ（ビユ）〕

ヒユ科のハナビユ（花萺）の別称 [本草綱目啓蒙]。ヒユ（萺）の一栽培品種 [図説草木名彙辞典]。葉を救荒食用 [図説草木名彙辞典]。観賞用 [図説草木名彙辞典]。

五色豆 [ゴシキーマメ・ごしきーまめ]

①植物。マメ科インゲン属のライマメ（ライ豆）の別称 [日本料理由来事典]。中南米原産 [日本料理由来事典]。他にビルマ豆・ライマ豆・アオイ豆などと呼ばれる [簡明食辞林]。漢名は月豆 [新版食品図典] [日本料理由来事典]・皇帝豆 [新版食品図典]・雪豆・萃豆 [世界有用植物事典] など。五色豆の語源不詳。月豆の称は、莢がやや湾曲して三日月の形のようになっていることから [日本料理由来事典]。ライ豆・ライマ豆の称は英名のライマビーンから [日本料理由来事典]。本種の豆は煮豆、製餡、粉にして食べられるが、シアン配糖体が含まれるので一昼夜水に浸した後、何回か茹でこぼして、毒が製品中に残らないようにすることが必要 [簡明食辞林] [日本料理由来事典] [世界有用植物事典]。豆類中で最高の食味と香りがあるので、皇帝豆の称がある [新版食品図典]。若莢や若芽も野菜にすることがある [世界有用植物事典]。萌やしも有毒でなく野菜にされる [世界有用植物事典]。②豆の掛け物菓子の一つ [簡明食辞林] [日本国語大辞典]。京都の代表的菓子。砂糖五色豆 [日本国語大辞典]。白豌豆を水で柔らかく戻し、煎って、色々に着色した砂糖蜜を掛けた菓子 [日本国語大辞典] [新版食物事典]。明治時代の中頃、明治20年-1887になり [都の数え歌] [和菓子の辞典]、京都 夷川の豆政の初代・角田政吉がそれまで白一色だった砂糖掛け豆を五色にすることを考案し [都の数え歌]、[都名産五色砂糖豆]として売った [和菓子の辞典]。赤、白、黄、青海苔の緑、肉桂の薄茶の五色。本来は赤・白・黄・青・黒の五色であるが、黒は忌み嫌われ薄茶色となっている [カラー京都の菓子]。③豆や藪などを美しく色付けた菓子 [日本国語大辞典]。紅白に染めたものは源平豆、五色のものを五色豆、青海苔色と白色のものを三島豆*という [たべもの日本史総覧]。

五色饅頭 [ごしきーまんじゅう]

石川県金沢市周辺の婚礼の祝宴の名物祝い菓子 [47都道府県・伝統行事百科] [聞き書石川の食事]。五色生菓子*とも。

五色麦飯 [ごしきーむぎめし]

岡山県真鍋島の郷土料理 [聞き書岡山の食事]。米・裸麦・大豆・苺・空豆（蚕豆）の五色（五穀*）を入れた飯。12月31日の年取りの晩に必ず炊き、五穀豊穣を祈る。まず、大豆、苺、空豆を柔らかくしておき、それに米、裸麦を入れて、ふつうのご飯のように炊く。神

前にも供える。年取りの膳は、この五色麦飯と平、煮しめ、膳などである。平には、大根・人参・牛蒡・昆布・鱈など五品が使われ、鱈は一度焼いたものをほかの材料と一緒に炊く。煮しめは、黒大豆と、養の目切りにした人参・大根・牛蒡・昆布などを一緒に煮たもの。膳は、大根と人参、または胡瓜の酢のものである [聞き書岡山の食事]。

五色最中 [ごしきーもなか]

皮と餡の色を五色*に工夫した最中 [新版食物事典]。緑は柚子餡、茶は小豆渡し餡、白は白隠元粒餡、紅は大角豆粒餡、薄墨は味噌餡とする [新版食物事典]。小倉餡、胡桃餡、金時餡、胡麻餡、黒餡などを利用したものもある [新版食物事典]。

五品献立 [ごしなーこんだて]

日本料理では献立の組み合わせを何汁何菜というが、これは本膳料理から出たもので、現在の一般の会席料理では何品献立という表現をする [読む食辞苑]。五品献立の例は、お通し・吸い物・刺身・焼き物・煮物・止め汁・御飯・お新香・果物・甘味・お湯 [読む食辞苑]。止め汁からは普通は品数に入れない。止め汁と香の物は御飯につくもので、後はデザートコースである [読む食辞苑]。

五種 [ごーしゅ]

いつくさ（五種*）に同じ。

五蔵 [ゴーシュウ]

植物。同名二種がある。①タデ科のツルソバ（蔓蕎麦）（赤地利） [本草綱目啓蒙]（シヤクチリソバ（赤地利蕎麦） [本草綱目拾遺] [中薬大辞典]）の漢名の一つ。蔓蕎麦の名称は白い花が蕎麦の花に似ていることから。蔓蕎麦は若い茎・葉を加熱して利用でき [食べられる野生植物大事典] [山菜ガイド野草を食べる]、厚手の葉を乾燥させたものは救荒食用 [新訂原色牧野和漢薬草大図鑑]。果実も黒色の種子が半透明の粘質物で包まれており、やや甘く食べられるが酸味がある [山菜ガイド野草を食べる]。地上部はルチンを含み、血管強化の民間医薬として使われる [新訂原色牧野和漢薬草大図鑑]。漢名には別に天蕎麦根・蕎麦三七・五毒草・野三角麥などがある [中薬大事典]。②スベリヒユ科のスベリヒユ（滑萺）の別称 [図説草木名彙辞典]。滑萺については五行草の項を参照。

五種菓子 [ごしゅーがし]

①茶の湯裏千家の「行之行台子」と「大円之草」の点前で茶菓子として用いられる五種の菓子 [茶道名数事典]。上用饅頭（薯蕷饅頭）、蒸物（餅）、こなし、練り切り、金団、焼菓子、棹物（羊羹）、水物（水菓子）などのう

ち五種の菓子が縁高に盛られる。うち一種は必ず水物(水菓子)、つまり果物、とし、他はいわゆる生菓子とする。また、裏千家の「真之行台子」と「大円之真」の点前では菓子が七種であるが、こちらも一種は必ず水物(水菓子)、つまり果物とし、他は生菓子とする。②室町時代の本膳料理(七五三料理)で各膳に添えた菓子[懐石と菓子。七種菓子の項・九種菓子の項を参照]。

五種出汁 [ごしゅーだし]

出汁の一種。五種煮汁とも表記する[続日本料理法大全]。蓼・柿皮・大豆・仙人骨(乾蘿蔔[大漢和辞典])
(干し大根)・昆布の五種を煎じ、水を加えて煮詰めてとる[茶道名数事典][続日本料理法大全]。『新撰包丁 梯』(享和3年-1803)に「調味の用に備う」とある[茶道名数事典][続日本料理法大全]。

五種の削物 [ごしゅーのーけずりもの]

饗膳用の定式物。種類は一定しないが、鮑・鰹・鯛・鰯・海鼠など五種の海産物の干物を、青・黄・赤・白・黒の五色に見立て、削って器に盛って膳に供える。[二中歴(1444~1448年頃か)][運歩色葉集(天文17年-1548)][庖丁問書(室町時代末か)][料理綱目調味抄][貞丈雑記][飲食事典][名数数詞辞典][日本国語大辞典][続日本料理法大全]。「食べ物の名数(6)(補遺)」の五種の削物*の項も参照。

五種盛り [ごしゅーもり]

日本料理で前菜や口代わり、または刺し身などで五種類の品を盛り込むこと[総合調理用語辞典]。慶事には、陽数である奇数の種類で盛り合わせることが多く、他に三種盛り、七種盛り、九種盛りがある[総合調理用語辞典]。

五升芋・五升薯 [ゴシヨウイモ]

植物。同名二種がある。ゴシヨウイモ(五升芋)*からの転。①ナス科のジャガイモの別称[食材図典Ⅲ]。一つの種芋から五升(約9.02^{リットル})穫れるところからの称[日本国語大辞典][食材図典Ⅲ]。②キク科のキクイモ(菊芋)の別称。福島県一部・新潟県一部でいう[日本国語大辞典]。

五勝 [ごーしょう]

五味*の関係。辛は酸に勝ち、酸は甘に勝ち、甘は鹹に勝ち、鹹は苦に勝ち、苦は辛に勝つ。五行相克に因んでいう[名数数詞辞典]。

五升芋・五升薯 [ゴシヨウイモ]

植物。同名二種がある。ゴシヨウイモ(五升芋・五升薯)*とも呼ぶ。①ナス科のジャガイモの別称[図説草木名彙辞典][飲食事典][食材図典Ⅲ]。語源は、①一株から五升舁

(約9.02^{リットル})一杯も穫れることからの称[食材図典Ⅲ]。あるいは、⑧八升芋(八升薯)*と同義で、種芋の五〜八倍穫れることからの称[日本の野菜][たべもの語源考]。ジャガイモは、また、二作芋*・二度芋*・三度芋*・五斗芋*・六月芋*・八升芋*とも呼ぶ。②キク科のキクイモ(菊芋)の別称。北海道・東北などでいう[日本国語大辞典]。岩手県一部で五升生芋という[日本国語大辞典]。五斗芋*とも呼ぶ。八升芋(八升薯)の項も参照。

五爪龍・五爪竜 [ゴシヨウリウウ・ゴシヨウリョウ]
ブドウ科のヤブガラシ(ヤブカラシ)(藪枯)の漢名の一つ[本草綱目啓蒙][中薬大辞典]。ゴソウリウウ(五爪龍・五爪竜)[図説草木名彙辞典]・ゴソウリョウ(五爪竜)[東洋文庫版和漢三才図会]とも訓ずる。葉が鳥趾状に分岐した五枚の小葉であり、その形状からの称。貧乏葛[大和本草]とも呼ぶ。『大和本草』(宝永7年-1709)、『和漢三才図会』(正徳2年-1712)、『本草綱目啓蒙』(享和3年-1803~文化3年-1806刊)などでは版本・写本により「五爪龍」あるいは「五爪竜」(ゴカリユウ・ゴカリョウと訓ずる)とあるが、『重訂本草綱目啓蒙』(弘化4年-1847刊)巻之十二蛇含の項の五葉草の注に「漢名ノ五葉草ハ五爪龍(注:写本により五爪龍)ナリ」とあり、『中薬大辞典』(1985年)に五爪竜草・五爪竜・五爪藤・五爪金竜の呼称があるので、「爪」は「爪」の誤写かと思われる(注:東洋文庫版和漢三才図会では〈五爪竜〉と訓がある)。なお、『中薬大辞典』によると、中国で五爪龍(五爪竜)は多くの植物の別称でもある。藪枯については五葉葛の項を参照。

五所柿 [ゴシヨウカキ(ガキ)]

カキノキ科のアマガキ(甘柿)の一品種[図説草木名彙辞典]。果実はやや扁平な球形で、種子はほとんどない[本草綱目啓蒙][日本国語大辞典]。古くから栽植され、近畿地方や岐阜県、山梨県に多い[日本国語大辞典]。五所柿の称は、五所柿、御所柿、巨勢柿、御所柿からの転であるとされる。「コセガキ」、「ゴセガキ」の語源には諸説がある。①大和国南葛城郡五所(今の奈良県御所市)の原産であるので[本草綱目啓蒙][大言海]、大和柿[和漢三才図会][本草綱目啓蒙][図説草木名彙辞典]と呼び、五所柿[本草綱目啓蒙][大言海][日本国語大辞典]・御所柿とも呼ぶという説。『本草綱目啓蒙』柿の条に「元來和州五所という地より出るものが名産である。故に五所ガキ 大和ガキともいう。今は地名を改めて五瀬という」とある。中世以降は「五所」、「五瀬」を「御所」と書くようになったので、御所柿とも表記する。また、⑧巨勢

という土地（今の奈良県御所市古瀬付近の古地名で、古代の巨勢氏の本拠地と伝えられる）の原産であるので〔書言字考節用集〕〔俗語考〕、巨勢柿と呼ぶという説〔日本国語大辞典〕。あるいは、㊟徳川家康（大御所）が好んだことから〔慶長見聞集（慶長19年-1614刊）〕、御所柿と呼ぶという説〔日本国語大辞典〕もある。五所柿の他の呼称には、紅柿〔図説草木名彙辞典〕〔本草綱目啓蒙〕〔日本国語大辞典〕・木練柿（木煉柿）〔和漢三才図会〕〔本草綱目啓蒙〕・平柿・方柿〔本草綱目啓蒙〕・方蒂柿〔本草綱目啓蒙〕・御守殿〔日本国語大辞典〕などがある。また、変種に江戸一*、甘百目柿*（甘百目）などがある〔日本国語大辞典〕。

五色〔ごーしょく〕

ごしき（五色）*に同じ。

五所桜〔ゴショ-サクラ（ザクラ）〕

バラ科のサトザクラ（里桜）の一栽培品種〔図説草木名彙辞典〕〔日本国語大辞典〕。御所桜とも表記〔日本国語大辞典〕〔原色園芸植物大鑑〕。『怡顔齋櫻品』（松岡玄達〔著〕宝暦8年-1758）に図があり、花柄が短く、一箇所から五本以上の小花柄を伸ばし開花することからの称で、糸括りの類とある。里桜は大島桜から選出された園芸品種の総称で、花を塩漬けして食用〔図説草木名彙辞典〕。

五助〔ご-すけ〕

①盗人仲間の隠語で柿の実〔日本隠語集（明治25年-1892）〕〔日本国語大辞典〕〔隠語大辞典〕。五所柿*の「ご」の音から擬人化した称か。②盗人仲間の隠語でお菓子のくず〔特殊語百科辞典（1931）〕〔日本国語大辞典〕〔隠語大辞典〕。くず、つまり、ごみの「ご」の音から擬人化した称か。転じて、③盗人仲間の隠語で不要なもの、役に立たないもの〔隠語構成様式并其語集（1935）〕〔日本国語大辞典〕〔隠語大辞典〕。

五寸切り〔ごすん-きり（ぎり）〕

素材の切り方。蔬菜類などを五寸（約15.2センチメートル）ほどの長さに切っていくことをいう〔茶道名数事典〕。蔬菜類の切り方には五分切り*、一寸切り、二寸切り、三寸切り*、五寸切りなどがあるが、五寸切りより長く切る切り方の称はない〔茶道名数事典〕。

五寸人參〔ゴスン-ニンジン〕

セリ科のニンジン（人參）のヨーロッパ系（西洋系）短根種の改良栽培品種の一つ〔新・食品事典⑤野菜・藻類〕〔食材図典Ⅲ〕〔新版食材図典〕。人參の原産地はアフガニスタン〔食材図典Ⅲ〕〔新版食材図典〕〔日本の野菜〕。栽培品種にはヨーロッパ系（西洋系）短根種や東洋系長根種がある〔食材図典Ⅲ〕〔新版食材図典〕。日本には東洋系長根種

が十七世紀までに渡来し、ヨーロッパ系（西洋系）短根種も江戸時代後期には長崎で馴化した。戦前は東洋系赤色長根種が主体であったが、戦後はヨーロッパ系（西洋系）短根種の品種が普及し、東洋系長根種は金時人參以外全滅したという〔食材図典Ⅲ〕〔新版食材図典〕〔日本の野菜〕。ヨーロッパ系（西洋系）の栽培品種には、根の長さや形で、三寸群（三寸人參*）、五寸群（五寸人參）、七寸群（七寸人參）、八寸群（八寸人參）、大長群、円筒形群、丸形群がある〔新版食材図典〕。五寸人參は根長五寸（15~20センチメートル）ほどで適応性の幅が広く、収量が多く栽培しやすい〔新・食品事典⑤野菜・藻類〕ので、世界的にも栽培の中心である〔食材図典Ⅲ〕〔新版食材図典〕。寒地型五寸と暖地型五寸に分かれる〔新版食材図典〕。北海道、愛知、関東に定着したものは寒地型、長崎に定着したものは暖地型となり、現在の栽培品種のものになった。たとえば長崎市付近で成立した長崎五寸〔日本の野菜〕、長崎県大村市の黒田五寸人參（暖地型〔食材図典Ⅲ〕〔新版食材図典〕）〔日本の野菜〕などの品種がある。他に、矢作川下流の愛知県碧南市地域で栽培されてきた碧南鮮紅五寸人參*〔47都道府県・地野菜／伝統野菜百科〕（寒地型〔食材図典Ⅲ〕）、愛知県大府市木の山地区で栽培されてきた木の山五寸人參*〔47都道府県・地野菜／伝統野菜百科〕、愛知県名古屋市の東部の丘陵地帯八事地区で古くから栽培されてきた八事五寸人參〔47都道府県・地野菜／伝統野菜百科〕、愛知県稲沢市の稲沢鮮紅五寸人參（稲沢改良五寸人參）〔都道府県別地方野菜大全〕などがある。現在は五寸人參の改良が進んで、寒地型五寸の晩抽性と暖地型五寸の耐病性や品質をあわせたものなどF₁（一代雑種）の生産が盛んで〔新版食材図典〕、新黒田五寸人參（寒地型〔食材図典Ⅲ〕）などがある。三寸人參の項・七寸人參の項も参照

五寸餅〔ごすん-もち〕

江戸時代、産所祝いの餅の盛り方。『料理切形秘伝抄（通称庖丁秘密）』下（寛永20年-1643頃）の御産所の祝の事の条に挿絵がある。五寸餅と七寸餅*を並べてその他の飾り物とともに飾る。580個の小さい餅を、周り五寸（約15.2センチメートル）と七寸（約21.6センチメートル）として二重のように盛る。

五尖松〔ゴセ-ンシヨウ〕

マツ科のゴヨウマツ（五葉松）*の漢名の一つ〔図説草木名彙辞典〕。

五孫の李〔ごそん-の-スモモ〕

五房の李〔日本古代食事典〕。小野小町をモデルしたとされる『玉造小町社衰書』（平安中期~末期）の主人公玉造

数のつく食べ物

小町が口にしたというぜいたくな食物（五孫の李・五色の瓜*・七斑の茄*）の一つ [日本古代食事典]。

五炭糖 [ご-たんとう]

化学用語で炭素数五つの単糖。ペントース。

五段の饅頭 [ごだん-の-うどん]

婚礼の酒宴の最後に出す饅頭 [聞き書茨城の食事]。茨城県地方の習慣 [聞き書茨城の食事]。「後段の饅頭」の転訛。饅頭は長く切れないという縁起から出す [聞き書茨城の食事]。五段のお取持の項を参照。

五段のお取持 [ごだん-の-おとりもち]

結婚式や大きな祝儀の時の最高のおもてなし料理 [聞き書沖縄の食事]。沖縄地方の習慣。五段は「後段」の転訛と思われる。「後段」（五段）付きのおもてなし料理。本膳を一通り出して、その次に肴物を数々進め、その終わりに湯水を出し、茶菓子惣菓子を出すことがある。その湯水を出す前に、餅類、または麺類などの膳を勧めるものを「後段」という [続日本料理法大全]。また、それから転じて、本膳がすんで、両菓子もすんで、後刻に吸い物から硯蓋、差身、鉢肴、その他を出して、その次に麺類や浮麩などを出すことを「後段」という [続日本料理

法大全]。

五段の蕎麦 [ごだん-の-そば]

結婚で客が席を立ち、帰るときにご馳走する蕎麦 [聞き書福井の食事]。「後段の蕎麦」の転訛。福井県勝山市の習慣 [聞き書福井の食事]。五段のお取持の項を参照。

五智果 [ごち-か]

野菜果物菓子 [日本銘菓事典]。大阪八尾市の桃林堂の銘菓。蓮根・牛蒡・人參・茄子・蔞・筍・椎茸・金柑・梨・無花果などの十数種類の根菜・果物 [和菓子の事典] [日本銘菓事典] を薄く切り、薄い糖蜜から濃厚な糖蜜へと順に煮き込んで砂糖漬けとしたもの [日本名菓事典]。他に林檎・枇杷・蜜柑・蕨・生薑・セロリなど多種がある。初めは材料が河内平野大和川産の五種類の根菜であったので、真言密教の大日如来・阿闍如来・宝生如来・阿弥陀如来・不空成就如来の五智如来の天地の恵みに感謝する意味から [日本の名菓]、「五智果」と名づけた [和菓子の事典]。五智如来の五つの智恵を象徴する称とも [日本名菓事典] [縁起菓子・祝い菓子]。

(2020年10月7日受理)
(2020年11月5日採択)